

EL H. AYUNTAMIENTO DE OTHÓN P. BLANCO A TRAVÉS DE SU DIRECCIÓN DE CULTURA Y ARTES

CONVOCA

3er. Concurso Gastronómico Esperanza Duarte Ku ETAPA PROFESIONAL

I. BASES

- Podrán participar estudiantes o egresados de la carrera de gastronomía, restauranteros, microempresarios o cualquier otra persona que se dedique a la preparación profesional de alimentos y bebidas
- Formar equipos de 4 personas
- La presentación de los platillos será el **día sábado 07 de diciembre** en la Feria del queso de Bola
- Crear una entrada, plato fuerte y un postre que cuenten con queso tipo Edam “bola” como base de cada preparación
- Los concursantes deberán de enviar recetas al correo ederdcas@gmail.com en donde cedan los derechos de publicación al H. comité organizador del “Feria del queso de bola 2024”, anexando los nombres completos de los integrantes antes del 04 de diciembre a las 12:00
- En caso de ser aceptado para el concurso, se enviará e-mail con la confirmación de su participación
- Posterior a la confirmación de la participación, se agendará una reunión de explicación breve sobre la convocatoria del concurso para la aclaración de dudas

II. DESCRIPCIÓN

- Los platillos se presentarán en el escenario principal de la feria a las 7:00 P.M. Por lo que cada equipo será responsable de llevar sus alimentos y/o bebidas listas para su consumo
- Se contará con una mesa con el nombre de cada equipo destinada para el montaje de sus platillos
- Cada equipo presentará 4 reproducciones por platillo
- Se podrá presentar bebidas como acompañamiento de manera opcional para los demás platillos
- Cada equipo tendrá 10 minutos para la explicación de todos sus platillos
- El montaje de los platillos será con la tendencia contemporánea
- El día del concurso, los participantes deberán presentar uniformados (pantalón, zapato cerrado antiderrapante, calcetines negros, filipina, mandil, red y gorro). Caballeros rasurados y ambos sin aretes, maquillaje, con uñas cortas y sin esmalte
- La premiación del concurso será en la clausura del evento “feria del Queso de Bola”
- Las recetas de los platillos serán publicadas dentro del “recetario del feria del queso de bola 2024”

III. ASPECTOS POR CALIFICAR

- **Seguridad e higiene:** implementadas durante la preparación de todas las recetas
- **Creatividad en montaje de platillo:** empleando presentación contemporánea
- **Temperatura:** debe ser la adecuada según el tipo de alimento
- **Manejo de 3 texturas:** en cada tiempo deben incluirse por lo menos 3 texturas (crocante, cremoso, polvo, tierra, deshidratado, etc)
- **Presentación en tiempo de 3 tiempos y sus reproducciones**
- **Sabor (es):** deleite al paladar con armonía y/o equilibrio
- **Empleo de técnicas culinarias:** demuestra dominio de diferentes técnicas (asado, horneado, hervido, frito, deshidratado, capeado, salteado, etc.)
- **Receta:** sustentando el proceso de elaboración con un documento impreso que incluye por lo menos el nombre de platillo, ingredientes, cantidades, procedimiento y tiempo estimado de elaboración
- **Implementación del ingrediente base:** cada alimento deberá de contar como protagonista el queso tipo edam “bola”
- **Exposición del platillo:** no deberá de tartamudear, ni emplear muletillas, ni términos culinarios caseros, con un buen tono de voz y mencionando los puntos importantes de cada platillo
- **Penalización:** las que se haga acreedor con un valor de -50 puntos

IV. PREMIACIÓN

1er. Lugar \$3,000 pesos en efectivo

2do. Lugar \$2,000 pesos en efectivo

3er. Lugar \$1,000 pesos en efectivo

Cualquier controversia, diferencia o regla omitida en el presente escrito, será resuelta por el Comité Organizador y la resolución será de carácter inapelable.



EL H. AYUNTAMIENTO DE OTHÓN P. BLANCO A TRAVÉS DE SU DIRECCIÓN DE CULTURA Y ARTES

CONVOCA

3er. Concurso Gastronómico Esperanza Duarte Ku ETAPA PREPARATORIA

I. BASES

- Ser alumno regular de 5to semestre en una escuela de educación media superior
- Formar equipos de 4 personas
- El concurso se llevará a cabo el **día sábado 07 de diciembre** en el taller de preparación de alimentos y bebidas del CBTIS 253 "Miguel Hidalgo Y. Costilla, ubicado en calle Sac-xan, colonia: solidaridad a las 11:00 hr
- Crear una entrada, plato fuerte y un postre que cuenten con queso tipo Edam "bola" como base de cada preparación
- Los concursantes deberán de enviar recetas al correo ederdcas@gmail.com en donde cedan los derechos de publicación al H. comité organizador del "Feriadel queso de bola 2024", anexando los nombres completos de los integrantes antes del 04 de diciembre a las 12:00, anexando historial académico para comprobación de ser estudiante regular del plantel
- Se sugiere que cada equipo cuente con un chef asesor o docente asesor responsable de los estudiantes
- En caso de ser aceptado para el concurso, se enviará e-mail con la confirmación de su participación
- Posterior a la confirmación de la participación, se agendará una reunión de explicación breve sobre la convocatoria del concurso para la aclaración de dudas

II. DESCRIPCIÓN

- Los platillos se elaborarán dentro de la cocina del plantel CBTIS 253, teniendo un tiempo de 2 hr y 30 minutos para la presentación de sus platillos
- Cada equipo deberá llevar la materia prima que utilizará, en su estado de conservación correcta correctamente identificados
- Cada equipo presentará 4 reproducciones por platillo
- Se podrá presentar bebidas como acompañamiento de manera opcional para los demás platillos
- En la recepción de insumos, se verificará que ninguna preparación venga ya elaborada, quedando solamente permitido presentar fondos y masas
- Cada equipo tendrá 15 minutos para la explicación de todos sus platillos
- El montaje de los platillos será con la tendencia contemporánea
- El día del concurso, los participantes deberán presentar uniformados (pantalón, zapato cerrado antiderrapante, calcetines negros, filipina, mandil, red y gorro). Caballeros rasurados y ambos sin aretes, maquillaje, con uñas cortas y sin esmalte
- La premiación del concurso será en la clausura del evento "Feria del queso de bola" el día 08 de diciembre
- Las recetas de los platillos serán publicadas dentro del "recetario de la feria del queso de bola 2024"

III. ASPECTOS POR CALIFICAR

- **Seguridad e higiene:** implementadas durante la preparación de todas las recetas
- **Creatividad en montaje de platillo:** empleando presentación contemporánea
- **Temperatura:** debe ser la adecuada según el tipo de alimento
- **Manejo de 3 texturas:** en cada tiempo deben incluirse por lo menos 3 texturas (crocante, cremoso, polvo, tierra, deshidratado, etc)
- **Preparación en tiempo de 3 tiempos y sus reproducciones**
- **Sabor (es):** deleite al paladar con armonía y/o equilibrio
- **Empleo de técnicas culinarias:** demuestra dominio de diferentes técnicas (asado, horneado, hervido, frito, deshidratado, capeado, salteado, etc.)
- **Receta:** sustentando el proceso de elaboración con un documento impreso que incluye por lo menos el nombre de platillo, ingredientes, cantidades, procedimiento y tiempo estimado de elaboración
- **Implementación del ingrediente base:** cada alimento deberá de contar como protagonista el queso tipo edam "bola"
- **Exposición del platillo:** no deberá de tartamudear, ni emplear muletillas, ni términos culinarios caseros, con un buen tono de voz y mencionando los puntos importantes de cada platillo
- **Penalización:** las que se haga acreedor con un valor de -50 puntos

IV. PREMIACIÓN

- El premio al primer lugar será de: ingreso directo a la carrera de gastronomía por la **Universidad Tecnológica de Chetumal** *Aplica después de haber presentado el examen CENEVAL *Vigencia 2025

Cualquier controversia, diferencia o regla omitida en el presente escrito, será resuelta por el Comité Organizador y la resolución será de carácter inapelable.



EL H. AYUNTAMIENTO DE OTHÓN P. BLANCO
A TRAVÉS DE SU DIRECCIÓN DE CULTURA Y ARTES

CONVOCA

“1ER CONCURSO DE INNOVACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE PLATILLOS Y BEBIDAS”

I. BASES

- Dirigido al público en general
- Presentar un platillo, bebida y/o alimento el cual tenga como ingrediente principal el queso tipo Edam “bola”
- La presentación de los platillos, bebidas y/o alimentos será el **día sábado 07 de diciembre** en la Feria del Queso de Bola a las 20:30 hr
- Los concursantes deberán de enviar una descripción breve sobre su producto a presentar al correo ederdcas@gmail.com, anexando el nombre completo del integrante o integrantes antes del 02 de diciembre a las 12:00
- Se podrán registrar un máximo de 10 concursantes en total
- En caso de ser aceptado para el concurso, se enviará e-mail con la confirmación de su participación
- Posterior a la confirmación de la participación, se agendará una reunión de explicación breve sobre la convocatoria del concurso para la aclaración de dudas

II. DESCRIPCIÓN

- Los platillos se presentarán en el escenario principal de la feria a las 20:30 por lo que cada concursante será responsable de llevar sus alimentos y/o bebidas listas para su consumo
- Se contará con una mesa con el nombre de cada equipo destinada para el montaje de sus productos
- Cada equipo tendrá 5 minutos para la explicación de todos sus platillos
- La premiación del concurso será en la clausura del evento “Feria del Queso de Bola”
- Los productos, bebidas y/o platillos serán publicadas dentro del “recetario de la feria del queso de bola 2024”

III. ASPECTOS POR CALIFICAR

- **Implementación del ingrediente base:** cada alimento deberá de contar como protagonista el queso tipo Edam “bola”
- **Sabor (es):** deleite al paladar con armonía y/o equilibrio
- **Exposición del platillo:** no deberá de tartamudear, ni emplear muletillas, ni términos culinarios caseros, con un buen tono de voz y mencionando los puntos importantes de cada platillo
- **Penalización:** las que se haga acreedor con un valor de -50 puntos

IV. PREMIACIÓN

1er. Lugar \$1,000 pesos en efectivo

2do. Lugar \$600 pesos en efectivo

3er. Lugar \$400 pesos en efectivo

Cualquier controversia, diferencia o regla omitida en el presente escrito, será resuelta por el Comité Organizador y la resolución será de carácter inapelable.”

